



## Menu à 38\$ (midi-14h30)

*(Au choix / choice of)*

Zuppa

Soupe quinoa, lentilles et pois chiches

*Quinoa, lentil and chickpea soup*

Fonduta

Fondue de Cacciocavallo fumé, pistaches, betteraves, réduction de rhum, orange et cardamome

*Smoked Cacciocavallo cheese fondue, pistachios, roasted beets, rum, orange and cardamom reduction*

Torta

Tartelette d'oignons et bacon maison, salade de radicchio et radis

*Onion and homemade bacon tart, radicchio and radish salad*

Insalata di autunno

Salade de laitues, figes, raisins, pommes, cerises de terre, ricotta salata, vinaigrette noix de pin

*Array of greens, figs, grapes, apple, ground cherry, ricotta salata, pinecone bud vinaigrette*

---

*(au choix / choice of)*

Porchetta (+7\$)

Porchetta maison, risotto d'orge et chou de Savoie

*Homemade Porchetta, barley risotto and Savoy cabbage*

Triangoli (+4\$)

Triangoli farci thon Bluefin confit, sauce veloutée à la mélisse

*Triangoli filled with Bluefin tuna, lemon balm velouté sauce*

Melanzane

Aubergine rôtie farcie de pomme de terre, tomates cerises et menthe, épautre et champignons

*Roasted Eggplant filled with potato, cherry tomatoes and mint, spelt and mushrooms*

Trota salmonata (+5\$)

Filet d'omble chevalier de la Gaspésie, épinards, rapini, chou-noir, fumet aneth et citron

*Gaspé char fillet, spinach, rapini, black cabbage, fish fumet flavoured with dill and lemon*

Gnocchi

Gnocchi de courge Algonquin, beurre infusé à la sauge et speck

*Algonquin squash gnocchi, sage and speck infused butter*

---

Dolci

Torta (+14\$)

Gâteau fromage ricotta, brunoise de figes et noisettes au miel et romarin

Bignoli (+15\$)

Bignoli, crémeux chocolat au lait, pate de pistache, pistaches grillées

Pain 1,50\$ /pp - Bread 1,50\$ /pp

*Pour le plaisir de vos papilles, nous ne modifions pas les recettes - For your own dining pleasure, we do not modify recipes!*